


Überblick pur











































Käse – regional hergestellte Leckerei.

Saftige grüne Wiesen werden durch grasfressende Tiere und handwerkliche Kunst zu einem äußerst leckeren und vielseitigen Produkt veredelt: Käse! In unserer Region gibt es tolle Käse- reien, die aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch verschiedenste Sorten herstellen und direkt ab Hof verkaufen, Läden, die ein breites, teils sogar rein ökologisches Angebot haben und verschiedene Orte, wo man bei der Herstellung zusehen oder sogar selbst Käse herstellen kann.

Übersicht

-  Kuh
-  Schaf
-  Ziege
-  Verkauf
-  Eigene Herstellung
-  Ausflug/Seminar
-  Bio Bioprodukte

Hinweis: Die Recherche der Angaben erfolgte mit größter Sorgfalt durch die Purpur-Redaktion. Wir bitten dennoch, vor einem Besuch immer selbst alle Angaben, auch aktuelle Infos bzgl. Covid-19, noch einmal zu prüfen.

- 1 Tölzer Kasladen Augsburg**
 Di – Fr: 10 – 18 Uhr, Sa: 10 – 16 Uhr
 Vorderer Lech 2, Augsburg
augsburg@toelzer-kasladen.de
- 2 Stadtmkt Augsburg**
 Viktualienhalle: Allgäuer Käsehütte,
 „Bio Emma“-Käse-Feinkoststand, Käse Kolper
 Mo – Fr: 7 – 18 Uhr, Sa: 7 – 14 Uhr
 Fuggerstr. 12a, Augsburg
www.augsburg.de
- 3 Schweigerhof**
 Fr: 8 – 18 Uhr, Sa: 8 – 12 Uhr
 Friedrich-Ebert-Str. 50, Augsburg
www.hofladenschweiger.de
- 4 Bios Naturmarkt Göggingen Bio**
 Mo – Fr: 8 – 19 Uhr, Sa: 8 – 14 Uhr
 Bgm.-Aurnhammer-Str. 29, Augsburg
www.bios-goeggingen.de
- 5 Kässpätz**
 Mo, Di, Do: 7 – 12.30 Uhr + 15 – 18 Uhr,
 Mi: 7 – 12.30 Uhr, Fr: 7 – 18 Uhr, Sa: 7 – 12 Uhr
 Hauptstr. 11, Leitershofen
www.kaesspatz.de
- 6 Herzstück Diedorf Bio**
 Mo – Fr: 6.30 – 18.30 Uhr, Sa: 6.30 – 14 Uhr
 Hauptstr. 30, Diedorf
www.herzstueck-horgau.de
- 7 Moirhof – Biolandhof Mayer Bio**
 Do, Fr: 9 – 18 Uhr, Sa: 9 – 12 Uhr
 Wertinger Str. 17, Gersthofen-Hirblingen
www.biolandhof-mayer.de
- 8 Maierhof – Genuss vom Land**
 Fr: 12 – 17 Uhr, Sa: 8 – 12 Uhr
 Feigenhofer Str. 2, Langweid a. Lech/Achshem
www.genuss-vom-land.de
- 9 Landkäserei Reißler**
 Schaukäserei, Führungen, Verkostungen
 Nov. – März: freitags Kässpätzle-Essen
 Do + Fr: 8 – 18 Uhr, Sa: 8 – 12 Uhr
 Schmutterstr. 5a, Nordendorf
www.kaeserei-reissler.de
- 10 Ziegenhof Monheim**
 Sa: 10 – 13 Uhr, Selbstbed.: tägl. 8 – 20 Uhr
 Hagenbuch 3–5, Monheim
www.ziegenhof-monheim.de
- 11 Waldziegenhof Bio**
 Fr: 15 – 18 Uhr, Sa: 9 – 12 Uhr
 Schlosstr. 19, Ziertheim
www.waldziegenhof.de
- 12 Heumi Bio**
 24h-Verkaufslädchen
 Iglinger Str. 48, Hurlach
www.facebook.com/heumishof
- 13 Petra Wiedemann vegan**
 Kochkurse + Workshops auf Anfrage
 veganer Käse auf Bestellung
 Tel.: 01578/239 44 02, [ernaehrung.gesund.lecker.vegan](https://www.ernaehrung.gesund.lecker.vegan)
- 14 Käsehäusle Ulm**
 Käseseminare: Wissenswertes + Verkostung
 Di – Fr: 8.30 – 18 Uhr, Sa: 8.30 – 13.30 Uhr
 Dreikönigsgasse 6, Ulm
www.kaeshaeusle-uhl.de
- 15 Berghof Emershofen Bio**
 Sa: 9 – 13 Uhr
 Berghof, Weißenhorn
www.berghofziegen.de
- 16 Ziegenhof Holzer Bio**
 Fr: 15 – 18 Uhr (1. Fr / Monat geschl.)
 24h-Automat, Kirchheimer Str. 87, 73269 Hochdorf
www.ziegenhof-holzer.de
- 17 Biohof Zwieseles Bio**
 Käseglocke Wigratzbad, Di – So: 9 – 12.30 Uhr
 + 14.30 – 18.30 Uhr, Onlineshop
 Kapellenweg 2, 88145 Opfenbach
www.biohof-zwieseles.de
- 18 Käseerei Bauhofer**
 Mo – Do: 8 – 12 Uhr + 14 – 18 Uhr, Fr: 8 – 18 Uhr,
 Sa: 8 – 12 Uhr, Onlineshop
 Kofeld 4, 88285 Bodnegg
www.bauhofer.net
- 19 Hofgemeinschaft Heggelbach Bio**
 Di + Fr: 17 – 19 Uhr
 Heggelbach 8, 88634 Herdwangen-Schönach
www.hofgemeinschaft-heggelbach.de
- 20 Hofkäserei Kraus**
 Mi, Fr, Sa: 9 – 12 Uhr + Mi, Fr: 16.30 – 18 Uhr
 Hauptstr. 19, 87634 Ebersbach
www.hofkaeserei-kraus.de
- 21 Käseschule Allgäu**
 Käseseminare: selbst Käse machen
 Kirchdorfer Str. 7, 87534 Thalkirchdorf
 Ottostr. 4, 87448 Waltenhofen
www.kaeseschule.de
- 22 Bergkäserei Weizern**
 Führungen
 tägl. 8 – 19 Uhr, Onlineshop
 Weizern 3, 87637 Eisenberg
www.kaeserei-weizern.de
- 23 Sennerei Lehern**
 Besichtigungen, Schaukäserei, Gastwirtschaft
 „KäseAlp“, Onlineshop
 Mo – Sa: 8 – 18 Uhr, So: 9.30 – 18 Uhr
 Seeweg 4, 87629 Füssen-Weissensee
www.sennerei-lehern.de
- 24 Baldauf Käse**
 Sennerei Hopfen: Mo – Sa: 8 – 12 Uhr + tägl.
 15.30 – 18.30 Uhr, 88167 Stiefenhofen
 Sennerei Grünenbach: Mo – Sa: 8 – 12 Uhr + Do,
 Fr: 15.30 – 18 Uhr, Sennereiweg 2, 88167 Grünenbach
 Isny: Mo – Fr: 8.30 – 12.30 Uhr + 14 – 18 Uhr,
 Sa: 8.30 – 12.30 Uhr, Bergtorstr. 6, 88316 Isny
 Käskeller Großholz: Mo – Fr: 8.30 – 12.30 Uhr +
 14.30 – 18 Uhr, Sa: 8.30 – 12.30 Uhr, Großholz 5,
 88161 Lindenberg/Allgäu
 Onlineshop: shop.baldauf-kaese.de
- 25 Hofkäserei Ratzenberg Bio**
 Käseseminare: selber Käse machen
 Mi – Sa: 9 – 19 Uhr, 24h-Automat
 Sedanstr. 55, 88161 Lindenberg/Allgäu
www.ratzenberg.de
- 26 Schöneegger Käse Alm**
 Schaukäsen, Käsekurse
 Kässpätzen: Fr: 11 – 15 Uhr, Reserv. 08867/489
 01.11. – 17.05.: Fr – So: 11 – 17 Uhr,
 18.05. – 31.10.: tägl. 9.30 – 18 Uhr
 Schöneegg 6, 82401 Rottenbuch
 Wochenmärkte in Hochzoll-Stüd,
 Göggingen, Pfersee, Friedberg, Königsbrunn
www.schoeneegger.com
- 27 Friedl's Käswerkstatt Bio**
 Führungen, Raclette-Ofen-Verleih (15 €),
 Fr: 17 – 22 Uhr: Kässpätzenabend
 Di + Fr: 16 – 19 Uhr, Fr: 8 – 12 Uhr, Sa: 8 – 13 Uhr
 Hauptstr. 65, 87662 Kaltental
www.kaeswerkstatt.de
- 28 Walder Käsküche**
 Schaukäserei, mietbarer Raclettewagen,
 Bräustüberl, Onlineshop
 Di – Sa: 11 – 18 Uhr, So: 14 – 18 Uhr
 Nesselwanger Str. 44, 87616 Wald/ Ostallgäu
www.walder-kaeskueche.de
- 29 Ziegenhofkäserei Haider Bio**
 Fr: 15 – 19 Uhr
 Dorfstr. 52a, 86865 Markt Wald – Immelstetten
 Tel.: 08262/960167
- 30 Ziegenbande Bio**
 tägl. 18 – 19.30 Uhr
 Hechelleite 5, 86919 Utting a. Ammersee
www.ziegenbande.de



Die Künstlerin der Themenkarte: Sabine Sommerreißer

Sabine Sommerreißer hat nach ihrer Lehre zur Kirchenmalerin an der Hochschule in Augsburg Kommunikationsdesign studiert. Sie lebt und arbeitet mit ihrer Familie auf dem Land nördlich von Augsburg. Sie liebt es, durch ihre Arbeit Humor und Seele sprechen zu lassen. Meistens gestaltet sie mit Zeichnungen und handgefertigten Stempeln, die sie sowohl als Illustration im Corporate Design als auch für handgedruckte Karten in Szene setzt. Neben ihrer Arbeit im Bereich Grafikdesign hat sie mit

einer Freundin „Die Achtsamkeitswerkstatt“ gegründet. Hier leitet sie Achtsamkeits- und Meditationskurse für Körper, Seele und Geist. In beiden Bereichen genießt sie vor allem den Moment, wenn man innerlich zu seiner Arbeit „Ja, das ist es“ sagen kann.



Die Achtsamkeitswerkstatt

Tel.: 0176/20077001

www.tuseinfach.jimdo.free.com



Nördlingen



Alles Käse - oder was?



Ingolstadt

Donauwörth



Günzburg

Augsburg

14

13



2

1

5

4

3

26

26

26

15

Krumbach



24

Landsberg a.L.

12



München

30

Memmingen



20

Schongau

27



19

18

17

Kempten

21

24

22

23

Schwangau

Oberammergau



25